

IGT Colline Pescaresi

Pecorino
Biologico

Capostazione



Vitigno Pecorino

Denominazione Colline Pescaresi Pecorino I.G.T.

Tipo Vino bianco

Zona di produzione Alanno (PE)

Sistema di allevamento Pergola abruzzese

Anno di impianto 2013

Esposizione terreno Sud/sud-ovest

Resa per ettaro 120q

Vendemmia Dal 25 agosto al 10 settembre

Vinificazione Dopo la pressatura soffice a freddo in ambiente inertizzato, il mosto viene decantato e poi messo a fermentare a bassa temperatura (12/14°C)

Grado alcolico 13% vol

Caratteristiche organolettiche

Colore Giallo paglierino vivace con riflessi verdolini

Odore Fruttato con piacevoli note di frutta fresca ed esotica che si fondono ad eleganti sentori floreali

Sapore Corposo, fresco, con un giusto apporto di sapidità, equilibrato e intenso

Abbinamenti Piatti a base di pesce, anche strutturati. Carni bianche e formaggi a pasta morbida, semplici o aromatizzati.

Temperatura di servizio 8°-10°C

Imballo Cartoni da 6 bottiglie

Wine grape varietal Pecorino

Denomination Colline Pescaresi Pecorino I.G.T.

Type White wine

Production area Alanno (PE)

Vine training system Pergola system

Planting year 2013

Land aspect South/south-west

Yield per hectare 120q

Harvest From August 25th to September 10th

Wine-making process After a gentle cold-pressing process in an inert atmosphere, the grape must is decanted to ferment at low temperatures (12/14°C).

Alcohol strength 13% ABV

Organoleptic properties

Colour Straw yellow with subtle pale green tones

Nose Fruity with pleasant notes of fresh exotic fruits which reveal elegant floral aromas

Taste Full-bodied and fresh with the perfect rich, balanced and intense character

Pairings All types of fish dishes White meats and plain or flavoured soft cheeses

Serving temperature 8°-10°C

Case contains 6 bottles

75 cl

